DESAYUNO

TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS EN LA JUGUERA

Valen Mac Quiffe

Ingredientes:

- 4 huevos
- 200 ml de crema
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 2 paquetes de queso crema
- 1 cucharada de vainilla
- 1 o 2 tazas de arándanos
- 1 cucharada de azúcar flor o harina
-

Preparación:

- Poner en la Juguera 4 huevos más 200 ml de crema, 1 taza de azúcar, 1 cucharada de maicena, 2 paquetes de queso crema y 1 cucharada de vainilla. Mezclar todo y listo.
- Poner la mezcla en un molde aceitado y desmontable (si tienes le pones papel encerado). Poner 1 o 2 tazas de arándanos en un bowl y espolvorear con 1 cucharada de azúcar flor o harina, mezclar y sacar el exceso. Poner los arándanos sobre la mezcla.
- Llevar al horno precalentando a 180 grados por 50 min aprox. Tiene que estar firme cuando lo sacas.
- Cuando esté listo, apaga el horno y lo abres un poco y dejar enfriar la tarta ahí adentro. Dejar en el refrigerador.